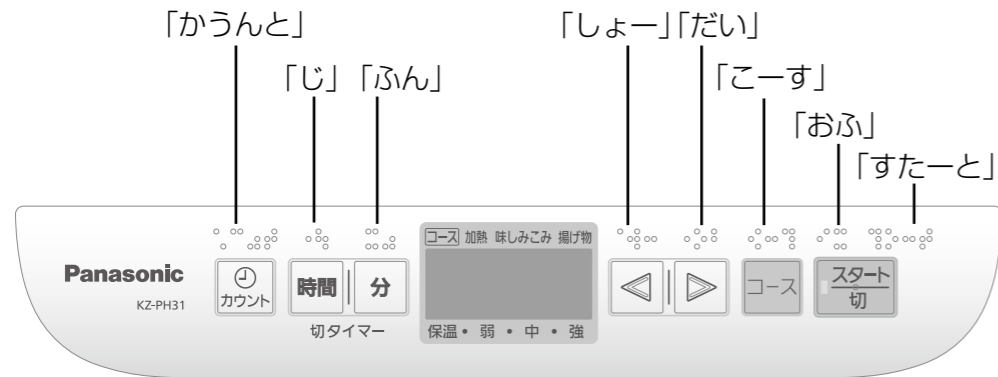
仕様

電源	交流 100 V　50-60 Hz 共用
消費電力	1,400 W
火力調節（約）	75 W 相当 ～ 1,400 W
温度調節（約）	140℃ ～ 200℃
コード長さ	1.9 m
大きさ（約）	幅 30.4 ㎝　奥行 34.5 ㎝　高さ 5.3 ㎝
質量（約）	2.3 kg

●プラグを接続しただけでの消費電力は約1.2Wです。

操作部の点字内容

●点字内容は「ひらがな」で記載しています。

愛情点検　長年ご使用の IH 調理器の点検を！

こんな症状はありませんか

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感じる
- プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- トッププレートにひび割れができた

ご使用中止

事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

＊医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－8733
F1009I3041

このたびは、IH 調理器をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(P.2 ～ 4) を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

Panasonic®

取扱説明書
IH 調理器（家庭用）

品番　KZ-PH31

もくじ

確認とご注意

安全上のご注意　2

各部の名前　5

使える鍋は？　6

使い方

基本の使い方　8
ゆでる・煮る・蒸す・いためる・焼く・揚げる・味をしみこませる

IH 調理のポイント　10
火力調節の目安／温度調節の目安

長くご愛用いただくために

お手入れ　12

こんな表示が出たら・・・

故障かな？　13

保証とアフターサービス　14

仕様　裏表紙

安全上のご注意 （必ずお守りください）

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある」内容です。

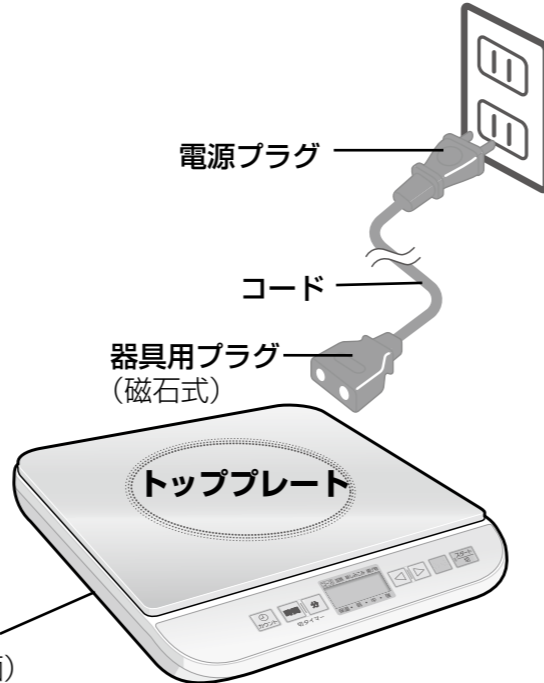
■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。

実行しなければならない内容です。

⚠ 警告

トッププレート(ガラス製)には

- 鍋以外の物を載せない
  - カセットコンロ・ボンベ・缶詰め・湯たんぽなど（誤って加熱すると爆発の原因）
  - レトルトパック、アルミ箔鍋・内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など（破裂によるけが、加熱による発火の原因）
  - 金属製スプーン・鍋のふたなど（加熱によるやけどの原因）
- 衝撃(物を落とすなど)を加えない
  （ひびが入ったり、割れると感電の原因）

揚げ物をするときは

- そばを離れない
- 800g(0.9L)未満の油で調理しない

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

- 「揚げ物」コースで調理する
- 必ず別売の天ぷら鍋を使う
  (P.6)

- 鍋底が反ったり変形していない鍋を使う
- 鍋は中央に置く

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

いため物・焼き物をするときは

- そばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし加熱しすぎない
  （少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因）
  ※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは

- 加熱する前にかき混ぜる
  - だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物など
  （水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因）

プラグやコードの取り扱いに注意

（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因）

- 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
- プラグのほこりなどは定期的に取る
  ➡プラグを抜き、乾いた布でふく。

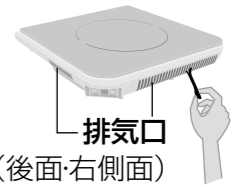
- 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない
- コード・プラグを傷めない

  傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねるなど

- 器具用プラグ先端にピンやごみを付着させない
- 乳幼児に器具用プラグをなめさせない
- ぬれた手で、プラグの抜き差しはしない

次の点もご注意ください

（火災・やけど・けが・感電の原因）

- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない
- 吸・排気口やすき間にピンや針金など金属製の物を入れない

- 分解・修理・改造をしない
  ➡修理は販売店にご相談ください。

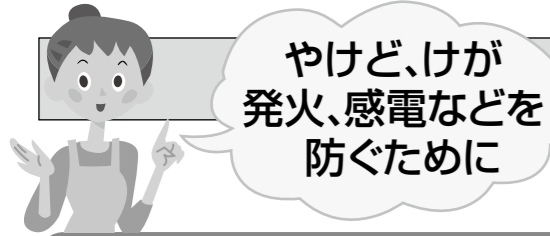
異常・故障時は

■直ちに使用を中止する
（発煙・発火、感電のおそれ）

<異常・故障例>

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感じる
- プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- トッププレートにヒビ割れができた

➡すぐに電源プラグを抜いて、点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意（必ずお守りください）（続き）

やけど､けが
発火､感電などを
防ぐために

⚠ 注意

揚げ物をするときは
（発火・やけどに注意！）

●**油煙が多く出たら、すぐに電源プラグを抜く**
（加熱を続けると、発火の原因）

●**油の飛び散りに注意する**
（やけどの原因）
➡油の飛び散りを少なくするには (P.11)

●**他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない**
（温度調節機能が正しく働かず、発火の原因）

●**顔を近づけない**
（やけどの原因）

使用中・使用後しばらくは

● **トッププレートに触れない**
（やけどの原因）
➡プラグを抜き、各部が冷えてからお手入れする。

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

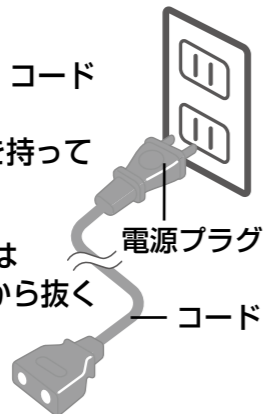
●**念のため医師とよくご相談ください**
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与える原因）

プラグやコードの取り扱いに注意
（ショート・漏電による発火、感電、やけどの原因）

●**専用の電源コード以外を使ったり電源コードを他の機器に転用しない**

●**抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜く**

●**使用時以外はコンセントから抜く**

電源プラグ
コード

次の点もご注意ください

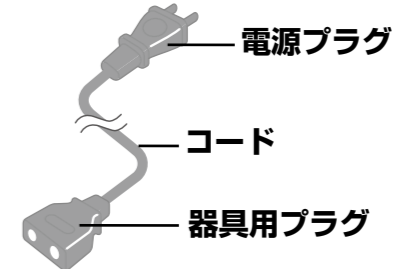
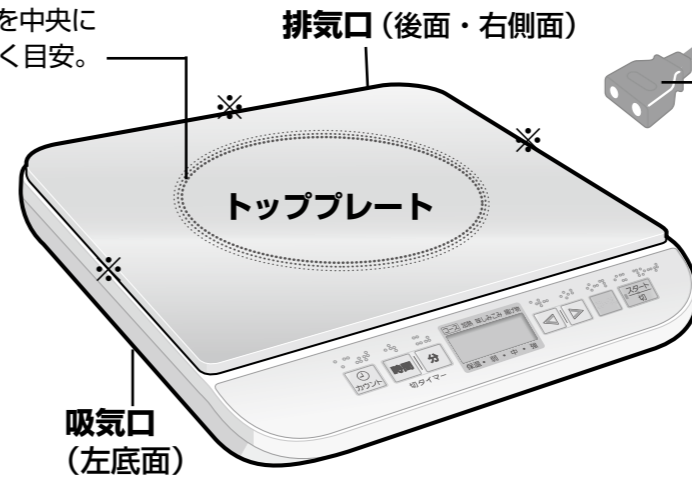
●**水のかかる所や火気の近くで使わない**
（感電・漏電の原因）

●**鍋が滑り落ちるようなことはしない**
(けが･やけどの原因)
●不安定な所で使わない
●鍋がずれた状態で使わない
●鍋を載せたまま本体を持ち運ばない

●**鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない**
（敷物が焦げたり、温度調節機能が正しく働かずに調理物が燃える原因）

●**空焼きしたり、加熱しすぎない**
(調理物が燃えたり鍋が破損する原因)

●**調理以外に使わない**
（過熱・異常動作による発火の原因）

各部の名前

目の不自由な方のために
●トッププレートの中心がわかるように、凸マーク（※印部）を設けています。
●操作部の各ボタンには、機能を意味する点字が入っています。（裏表紙）

使用上のお願い

使用中は IH 調理器から磁力線が出ます

●IHクッキングヒーターの上で使わない
(IHクッキングヒーターが故障する原因)

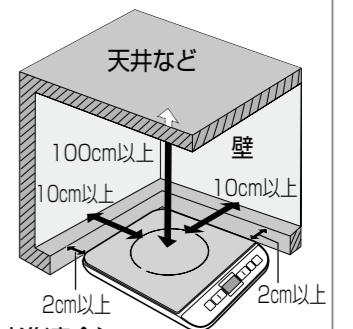
●トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IH ジャー炊飯器など
(本製品が故障する原因)

●磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり､音が小さくなる原因)
●IC カード・キャッシュカード類など
(記録が消えたり､壊れる原因)

●吸気口・排気口をふさがない
(本体内部の温度が上がる原因)

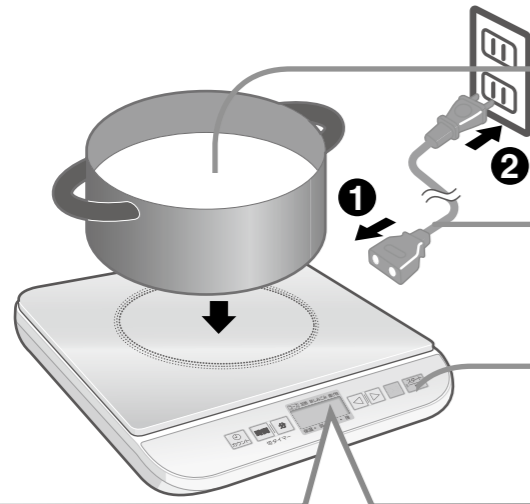
※テーブルなどの上に長期間置いたままにすると表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。

周囲の可燃物からの距離

●図の距離を離す
(可燃物が木製の壁・家具などの場合)
●片側（左右どちらか）は開放する。
●熱に弱い物の上で使わない。
じゅうたん
ビニール製テーブルクロスなど
(敷物が焦げたり、火災の原因)

〔消防法 基準適合〕

使える鍋は？

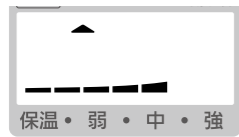
確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するとき

1 鍋に水を入れ中央に置く

2 プラグを接続する

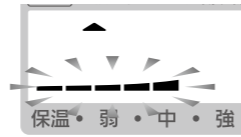
3 [コース] で加熱を選び、[スタート/切] を押す。

○ 使える鍋は・・・

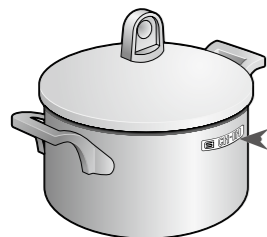
火力表示が点灯

●確認したら、すぐに

で切る

× 使えない鍋は・・・

火力表示が点滅

●約1分後に表示が消え通電が止まる。

新しく購入するとき

マークを確認 [S IH] [S CH·IH]

●財団法人「製品安全協会」が認定したIH対応の商品を選ぶ。

揚げ物をするとき

必ず別売の天ぷら鍋を使う

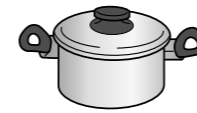
品　番	KZ－T1K
希望小売価格	2,310円
大きさ（約）	内径22.1 cm×深さ8.3 cm

●お買い上げの販売店へお問い合わせください。
（税込・2010年9月現在）

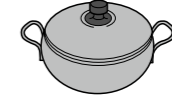
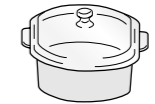
見分け方のポイント

○ 使えます！　　× 使えません！

材質

○

鉄・ホーロー・ステンレス

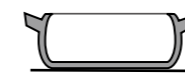
●ステンレスは鍋によって火力が弱くなります。
●ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。
（溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

×

アルミ・銅

耐熱ガラス

土鍋

●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。
（故障したり、火力が弱くなり、うまく調理できないものがあります）

底の形

○

平らで、トッププレートに密着する

×

丸い

脚がある

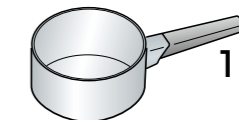
反りがある

●反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。
●揚げ物調理：約1mm以上
●味しみこみ：約2mm以上
（安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります）

大きさ（底径）

○

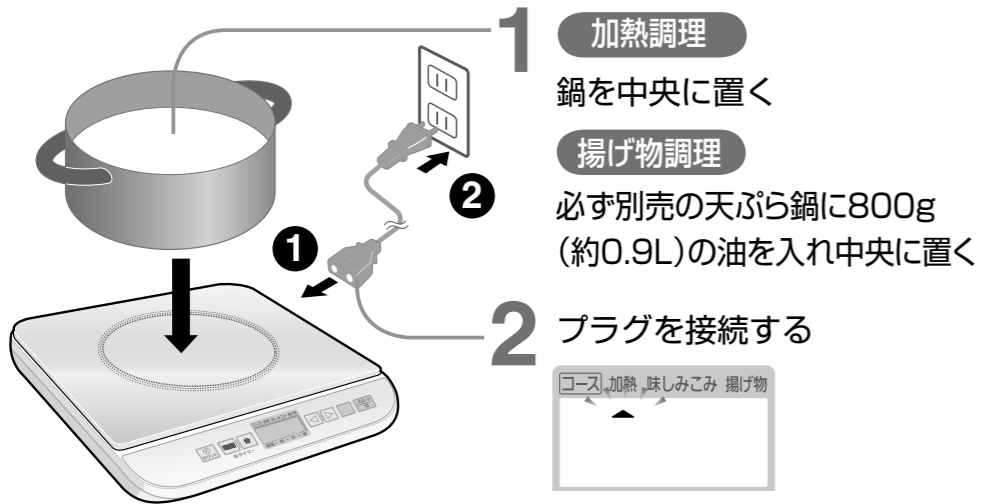
12～26cm

×

12cm未満

●異常検知機能が働いて、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。

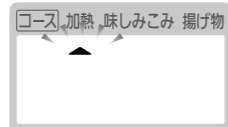
基本の使い方

準　備

1 加熱調理

鍋を中央に置く

揚げ物調理

必ず別売の天ぷら鍋に800g（約0.9L）の油を入れ中央に置く

2 プラグを接続する

●「加熱」コースが選択されています。（スタート/切 で切ったときや、切タイマー・味しみこみ終了後もこの表示になります）

異常ではありません

使いはじめは

●排気口などから、においがすることがあります。

使用中は

●「ピチッ」という音がすることがありますが、鍋の熱膨張によるものです。

●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。鍋の位置をずらすと止まることがあります。

●本体内部からファンの運転音などがします。ファンの運転音は、火力に応じて2段階に分けています。（火力「中」以下では、小さくなります）

●排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

時間の経過がわかるカウントタイマーが便利です（1時間まで）

カウント

●揚げすぎないように揚げ時間を計りたい

●鍋のふたを閉めて、何分たったか知りたい

※「味しみこみ」コースには使用できません。

1 カウント を 押す

●1分〜9分59秒：0:01　0:02 ・・1秒単位

●10分〜1時間：10　11 ・・・1分単位

2 カウント中に押すと、カウントが止まる　3:20

3 もう一度押すと、消える

カウントタイマー使用中は、揚げ物温度は表示されません。

温度を表示するには ◁｜▷ を押す。（約3秒間表示されます）

操　作

ゆでる　煮る　蒸す　いためる　焼く

揚げる

※切タイマーは使用できません

煮崩れせずに　味をしみこませる

放置するだけでは味がしみこみにくい料理に便利です

※素材はやわらかくなりません。

準備する

❶素材をやわらかく調理しておく

❷調味液を調理物が浸るまで入れて、ふたをする

❸味をしみこみやすくするために、「加熱」コースで一度沸騰させる

1 味しみこみを選ぶ

コース（1回押す）

コース 加熱 味しみこみ 揚げ物　残り 5:00

2 時間を合わせる

時間　押すごとに 5→1→2→3→4

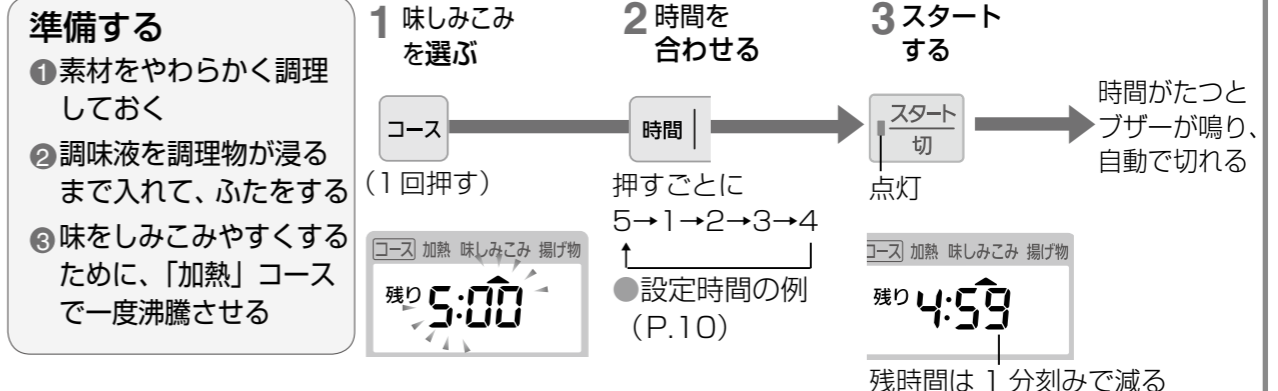
●設定時間の例（P.10）

3 スタートする

スタート/切　点灯

コース 加熱 味しみこみ 揚げ物　残り 4:59

残時間は1分刻みで減る

時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる

お願い

●カレーなど粘度の高いものには使わない。

●調理物＋調味液の重さは700g〜4,000gにする。

●鍋底の反りが2mm以上あるものは使わない。

■使用後はプラグを抜く

IH 調理のポイント

火力調節の目安

●鍋の種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。
様子を見て火力を調節してください。

一般的に使われる火力	とろ火	弱	火		中	火	強火
IHに表示している火力	保温	・	弱	・	中	・	強
消費電力(約)	75W	150W	260W	450W	700W	900W	1,400W
なべ物				すき焼き・寄せなべ			沸騰
煮物			筑前煮・肉じゃが				
煮込み		黒豆・おでん・カレー・シチュー					
焼き物				ホットケーキ・お好み焼き		焼き肉・ステーキ	

ご注意

■液体は、加熱する前にかき混ぜる

●水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因になります。

■いため物・焼き物をするときは、そばを離れない・加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）

●少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因になります。
●鍋の底が薄いものや反っているものは、強火で予熱すると赤熱することがあります。

「味しみこみ」設定時間の例

●おでん・豚の角煮など、じっくり味をしみこませたい調理…3～5時間
●里いもなどの含め煮…2～3 時間
●魚の煮付けなど…1時間

温度調節の目安（揚げ物）

食材・量などにより油温がずれることがあります。
様子を見て、温度を調節してください。

温度（約）℃	140	150	160	170	180	190	200
別売の天ぷら鍋 油800ｇ（約1L）を使った場合					手作りコロッケ		
				冷凍食品（コロッケなど）・天ぷら（魚介類）			
			フライ・串カツ・鶏のからあげ				
			ドーナツ・天ぷら（野菜）				
		大学いも					

温度調節機能を正しく働かせるために

■必ず別売の天ぷら鍋を使う（P.6）

■油は800gが基本

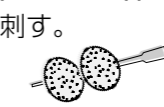
800ｇ未満の油では調理しない。
（少ないと発火の原因に）

●鍋は加熱部の中央に置く。
●鍋底が反ったり変形していないものを使う。
●鍋底・トッププレートの異物や汚れは取り除く。
●トッププレートが熱いときに調理しない。
●予熱を始めたら、油を継ぎ足したりしない。
●熱い油を使って予熱しない。
●何度も使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
●沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

油の飛び散りを少なくするには

■油が設定温度になってから、揚げ始める

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

●水分や空気が加熱されると、膨張して破裂します。

水分をふき取る

魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる

ドーナツなどの生地

■揚げすぎると破裂するので注意！

●鍋に揚げ残しがないか、常に確認を！

●けんさきいか、するめいかなど
●中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）
●コロッケ
●うずらのゆで卵など

お手入れ

きれいにお使いいただくために
ご使用のたびにお手入れを
調理物・油が焼き付くと
取りにくくなります

●お手入れは、プラグを抜き、冷えてから。

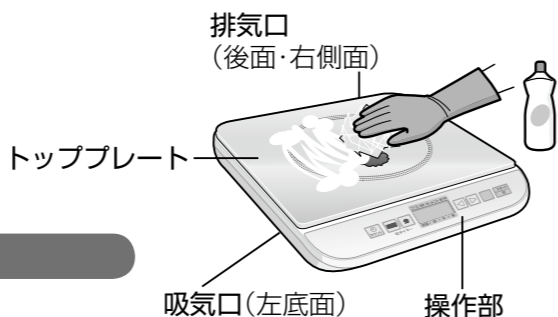
トッププレート

■軽い汚れ：絞ったふきんでふき取る
■油汚れ　：台所用洗剤(中性)を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る
●酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤・住宅用合成洗剤など)は使わない。(変色の原因)
■取りにくい汚れ：
クリームタイプの磨き粉(ジフなど)を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る

吸気口・排気口

ほこりなどがたまっていたら掃除機で吸い取る
(ほこりが付いたままで使うと故障の原因)

本体周囲・操作部

よく絞ったふきんでふき取る
●本体を水洗いしたり、水をたっぷり含んだふきん・スポンジなどを使わない。(電気部品に水が入り故障の原因)

こんな表示が出たら・・・

●次の方法で直してください。(自動的に再加熱します)

表　示	ここを確かめてください
吸・排気口目詰まり検知	●吸・排気口をふさいでいたり、ほこりがたまっていませんか？
U 17 本体内部高温検知	●底が反ったり、変形している鍋を使っていませんか？(P.7) ●トッププレートや鍋底に異物がこびり付いていませんか？
火力表示が点滅する 鍋なし自動 OFF 小物自動 OFF	●鍋を置いていますか？ ●使用中に鍋を外していませんか？ ●鍋の位置が中央からずれていませんか？ ●使えない鍋を載せていませんか？(P.6) ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を加熱していませんか？ (そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

●次の方法で直し、スタート／切 ボタンで表示を消してください。

表　示	ここを確かめてください
※ピピ…とブザーでもお知らせ。 揚げ物そり鍋自動 OFF	●鍋の底に約 1mm 以上の反りや変形がありませんか？(P.7) ●トッププレートや鍋底に異物や汚れがこびり付いていませんか？(P.11) ●予熱中に油を継ぎ足したり、トッププレートが熱いうちに揚げ物をしていませんか？(P.11) ●古い油を使っていませんか？(P.11) ●揚げカスがたくさん沈んでいませんか？(P.11)

故障かな？

●お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは	ここを確かめてください
ボタンを押しても受け付けない	●プラグを確実に差し込んでいますか？
切タイマーが使えない	●「揚げ物」コースには、切タイマーが使えません。
カウントタイマーが使えない	●切タイマーを使用していませんか？ ●味しみこみコースには使えません。
●表示と実際の油温がずれる ●揚げ物の予熱時間が長すぎたり、油温が低い	●温度の高い油を予熱していませんか？(P.11) ●トッププレートが熱いときに揚げ物をしていませんか？(P.11)
使用中に通電が止まっていた 切り忘れ自動 OFF	●「揚げ物」コースで1時間、「加熱」コースで2時間以上操作をしていないと、自動的に通電が止まります。
使用中に火力感がなくなる 温度過昇防止機能	●鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に通電を制御します。(温度が下がると自動的に火力は強くなります) ●空焼きすると働く場合もあります。(鍋の中をご確認ください)
使用中に鍋から音がする	●鍋の種類によっては、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。(鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります) ●使用中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが、異常ではありません。
本体から出る音が大きくなったり、小さくなったりする	●ファンの運転音は、火力に応じて 2 段階に分けています。火力「中」以下では、小さくなります。
スイッチを切っているのに本体が温かい	●プラグを接続していると、本体内蔵の電気部品で約1.2Wの電力が消費されます。
電源プラグを抜き差ししたときに火花が飛ぶことがある	●瞬間的な放電によるものです。異常ではありません。

●以上の処置で直らないときや H □□ 表示が出たときは・・・

●プラグを抜き、再度プラグを差し込んでみる。
➡表示が消えない場合は、故障です。修理をご依頼ください。
表示内容(H のあとの 2 桁の数字)をお買い上げの販売店にご連絡ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

使い方・お手入れ・修理などは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	（　　）　-
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「こんな表示が出たら」「故障かな?」（P.12～13）でご確認のあと、直らないときはまず電源プラグを抜いて、**お買い上げ日**と**右の内容**をご連絡ください。

製品名	IH調理器
品番	KZ-PH31
故障の状況	できるだけ具体的に

- **保証期間中は保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。**

保証期間: お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理になります。

- **保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。**

＊修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
部品代　部品および補助材料代

＊補修用性能部品の保有期間 6年
当社は、本製品の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

- **使い方・お手入れなどのご相談は**

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「350＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan　**Tokyo** (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

- **修理に関するご相談は**

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

- 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れることがあります。
「よくある質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。http://panasonic.jp/cs/
「修理」はインターネットでのご依頼も可能です。http://club.panasonic.jp/repair/

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高山	☎ (0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎ (087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天草	☎ (0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　1210